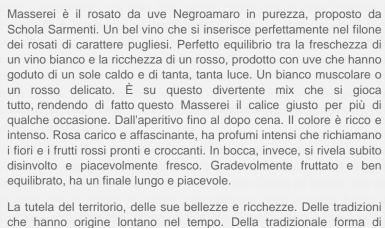


ACQUISTATO IL

"Masserei" Negroamaro Salento IGT 2024

2024

Bianco muscolare o rosso delicato?



La tutela del territorio, delle sue bellezze e ricchezze. Delle tradizioni che hanno origine lontano nel tempo. Della tradizionale forma di allevamento ad alberello, così faticosa da lavorare ma capace di regalare vini dal carattere unico. Degli antichi muretti a secco che da secoli delimitano i campi e le viti che affondano le loro radici in un suolo di colore rosso, ricco di preziosi micro elementi. Tutto questo è Schola Sarmenti, una bella azienda pugliese, fondata nel 1999. Siamo nel Salento, e più precisamente a Nardò. Terra di grandi vini da vitigni autoctoni quali il Fiano, il Negroamaro, il Primitivo e il Susumaniello. Varietà antiche, coltivate come un tempo, e raccolte rigorosamente a mano. Poi è la scienza enologica, la dedizione e la passione di chi lavora a fare il resto. Ed è per tutto questo che oggi Schola Sarmenti può essere considerata, a ragione, una delle realtà più interessanti del panorama enologico Pugliese.



La Vigna

Terreno calcareo - argillosa

Esposizione Sud Est **Allevamento** Guyot 4200 Densità imp.

II Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Puglia

Uve Negroamaro 100%

Gradazione 13% vol Temp. Servizio 16 gradi entro 3 anni **Quando Berlo**

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione In acciaio a temperatura controllata

Sensazioni Al naso note equilibrate di ribes rosso e corbezzolo. In bocca è ampio con una lieve astringenza che regala spinta e

lunghezza. Pulito e morbido.